



TALLER DE ALQUÍMIA A LA CUINA

Dissenyem espais i activitats que ens apropen al món de la cuina conjuntament amb els participants i el seu entorn d'una forma ecològica i responsable amb el menjar.

Bruixes i bruixots compartim les receptes per combinar els ingredients de forma divertida, ecològica i sana.

Ens acompanyem a investigar, descobrir, preguntar, respondre i sumar esforços i il·lusions per crear i cuinar aliments que es desitgin desenvolupar en l'espai i temps pactats.

Els Petits Chefs tenen moltes ganes de participar a la cuina. Que la màgia ens acompanyi en aquest viatge de donar-nos nous gustos als paladars.

OBJECTIUS

L'objectiu que proposem és que la canalla esdevingui protagonista i gaudeixin d'un tast saludable i ecològic a través de la pròpia experiència.

Oferim sessions grupals per aprendre recursos pedagògics per:

- Motivar a provar nous ingredients, productes, gustos i textures.
- Apropar als participants a la lectura de llibres de cuina, receptes i programes de televisió, sense oblidar preguntar a la saviesa dels avis i àvies a les cuines.
- Comprar conjuntament amb la llista que heu fet a casa de necessitats i desitjos.
- Actuar amb consciència i atenció en una cuina. Tècniques per aprendre a tallar, manipular, ús dels estris, neteja, conservació aliments.
- Triar aliments saludables i ecològics enlloc de ingredients pre-elaborats i de consum abusiu.
- Crear i recuperar remeis naturals a través de la alimentació.
- Consciència corporal, ús de l'espai, seguretat, neteja.
- Generar debat sobre temes d'hàbits saludables.

Metodologia

Entrada a l'aula taller de cuina amb música relaxant. Si porten de casa o l'escola un mocador o diadema esportiva poden entrar i al asseure tapar-se els ulls i farem "La dinàmica de les olors". Es pot fer tancant els ulls però perd màgia. Amb un memory y endevinalles anirem presentant els estris i aliments.

Disposem de molts tipus d'aliments, condiments i estris per les taules per a què hi hagi lliure elecció de recepta; D'aquesta manera cada infant decideix en tot moment la durada de la seva recepta.

Segons la dinàmica del grup es faran propostes de treball individuals, per parelles, grupals o lliures.

Han de portar de casa o posar-ho l'escola, institut, centre o entitat:

Davantall

Mocador- diadema esportiva- barret de cuiner (opcional)- es pot fer un taller de barrets de cuiner.

Drap de cuina

Got i plat de plàstic re-utilitzable

Ganivet de mantega sense punta

Cullereta de postre

Forquilla petita

Temàtiques amb cuina freda, sense forn, amb menjars pre-cuinats, i batidora.

Menjars de picnic: pa de peixos irisats amb olives i flors, pa amb tomàquet, Guacamole, Olivada, Macedònia. Carotes de Crudités de pastanaga, api i fruites.

Menjars de Festa: Vampirs, Escarbat de kiwi, Monstres de poma i melmelades, Cases, Arbres, Pallassos, Noms, Números. Sucs i batuforçuts. Ninots de fruita amb mel. Pangrejo. Insectario de hummus. Pastissos al tren. Eriçons de per i raïm.

Menjars de textures i colors: Barquetes de codonyat. Volcà d'arròs. Amanides de fruites del bosc. Pintxos i cistelles de fruites. Aigua de maduixes. CochePa de Tahin.

Menjars del món: tortuga d'algues, cus-cus i hummus.

Pocions medicinals: eucaliptus, mel, ceba, albahaca, romaní, menta, orenga, canyella, anís, fonoll, manzanilla, farigola, salvia.

Jocs de menjar dinamitzats amb material: l'àpat solidari, endevinar olors, aliments, memory, sopa de lletres, endevinalles, llançament tradicional de pinyol d'oliva i cireres, taller de barrets de cuina.

IMPORTANT: AVISAR ABANS DE LA COMPRA D'ALIMENTS DE LES POSSIBLES AL·LÈRGIES I INTOL·LERÀNCIES



Tels. 616.49.40.56 // 646.89.17.49
circdejocs@gmail.com // www.circdejocs.jimdo.com